

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 38. Bromberg, den 23. September 1934.

Pilzsaison wie noch nie.

Die Wochenmärkte und Gemüsehandlungen sind überschwemmt von Pilzen. Jahr für Jahr warten die Hausfrauen mit Spannung auf den großen Augenblick, der die wunderbarste Abwechslung für den Speisezettel bringt, die man sich denken kann. Pilze! Da gilt es denn, den richtigen Moment abzupassen, wo diese herrlichen Gaben unseres Waldes zugleich am billigsten und am besten sind. Besonders für das Einlegen von Pilzen muß dieser Moment mit Sorgfalt und Klugheit gewählt werden. Die tüchtige Hausfrau gibt auch lieber einen Groschen mehr aus, als daß sie eine Ware ersteht, von der mehr als die Hälfte als Abfall in den Küncheneimer wandert.

Ja, Pilze muß man einkaufen können! Dabei handelt es sich nicht nur darum, die Qualität der Ware in bezug auf ihre Meistverwertbarkeit zu prüfen, sondern sie auch auf ihre Frische hin zu untersuchen. Ist das Pilzgift, das dem Speisepilz anhaftet, der sich im Zustand der Fäulnis befindet, auch nicht unbedingt tödlich, so ruft es doch immerhin mancherlei unangenehme Vergiftungserscheinungen hervor, die man vermeiden kann.

Im Volksmunde nennt man den Pilz häufig „das Fleisch des kleinen Mannes". Diesen Zunamen hat sich der Speisepilz der frischen Saftigkeit seines „Fleisches" wegen verdient, das noch dazu den Vorzug äußerster Billigkeit hat, weil man es ja selbst „eintragen" kann. Zum Pilzesammeln gehört natürlich noch mehr Sachkenntnis als zum Pilzekaufen. Immerhin dürfte es heutzutage nur noch verschwindend wenige Menschen geben, die ohne die genügende Pilzkenntnis sich auf die Suche begeben. In Kriegszeiten war das viel schlimmer. Damals, als jedes Nahrungsmittel knapp wurde, war man auf die „Unterstützung" des Waldes natürlich erheblich mehr angewiesen. So konnte man, sobald die Pilz-Saison begann, Frauen und Kinder mit Krügen und Töpfen in den Wald ziehen sehen. So groß die Angst vor Pilzvergiftungen auch war, die Unkenntnis war meist noch größer, so daß gerade damals Pilzvergiftungen in reichem Maße auftraten. Wußte man natürlich auch, daß der Fliegenpilz ein rotes Käpplein mit weißen Punkten verziert besaß, so verwechselte man doch allzuhäufig den Satanspilz mit dem so sehr begehrten Steinpilz — und das Unglück war geschehen. Denn der Satanspilz ist einer der giftigsten Pilze.

In der großen Pilz-Saison dieses Jahres behaupten die Steinpilze den ersten Platz. Prächtig und prall liegen sie in den Gemüsekörben der Händler, ihre sammetbraune Haut leuchtet in der Herbstsonne, ein Duft von Wald, Tannennadeln und frischem Moos strömt aus ihnen. Gibt es bei uns auch eine reiche Menge eßbarer Pilzarten, — die Steinpilze sind doch die beliebtesten geblieben. Wie gediegen und kräftig sehen sie aus! Wie fest ist ihr Stiel, wie kühn und heiter sitzt der braune Samthut auf dem stabilen Stengel, wie sanft leuchtet das schwellende Futter! Müßte nicht jedem Pilzsucher der Unterschied zwischen dem Stein- und Satanspilz ohne weiteres auffallend? Und doch wird der Satanspilz immer wieder mit dem prächtigen Steinpilz verwechselt! Dabei prangt sein Futter schon von weitem in jenem aufdringlich rotem Scheine, den das Futter des Steinpilzes niemals hervorbringen würde. Und obwohl sein Hut — viel lichter und bläßlicher allerdings als der des Steinpilzes — ebenso vertrauenerweckend, fleischig und kräftig auf dem Stengel sitzt, so zeigt doch dieser Stengel wiederum alle Merkmale des Giftes: er ist von aufdringlicher Farbenpracht, giftig-rosa und gelb, von einer Farbe also, die der Steinpilz niemals aufbringen würde.

Neben dem Steinpilz behauptet sich in der diesjährigen Pilz-Saison der Pfifferling. Obwohl er längst nicht so schön ist wie sein großer Konkurrent, wird er doch beinahe noch häufiger gekauft als dieser. Ihm nämlich sieht man es meistens von außen an, ob er besonders gut und frisch ist, während es der Steinpilz „in sich hat": er sieht nach außen hin oft untadelhaft aus und hat doch den Wurm im Fleische sitzen. In diesem Jahre ist diese Wurmkrankheit des Steinpilzes allerdings infolge des herrlichen Pilzwetters kaum feststellbar. Pfifferlinge sind für den Pilzsucher auch kaum mit anderen Pilzen, die womöglich giftig sind, zu verwechseln. Höchstens käme da der Schwefelkopf in Frage, der aber hat, wie sein Name schon sagt, ein so schwefelgelbes Hütchen, daß schon sehr viel dazu gehört, ihn wirklich zu verwechseln.

Der Feldchampignon ist neben dem Pfifferling und dem Steinpilz wohl der Meistbegehrte, allerdings ist er nicht in den Massen anzutreffen wie seine beiden „Kollegen". In den Champignon-Züchtereien, die meistens in Kellern untergebracht sind, gedeiht er dagegen vorzüglich.

Da wirkliche Pilzjahre sehr selten sind und in hohem Maße von der Witterung abhängen, hat man überall versucht, Pilz-Züchtereien einzurichten. Eigentlich gelungen ist nur die Zucht von Champignons. Kleinere Erfolge hat man mit Morchelzucht erzielt, die auf gedüngtem Gartenbeet erfolgt; Holzasche und das Abwaschwasser von frischen Morcheln gehören zur weiteren Pflege der Morchelanlage.

Auch mit der Trüffelzucht ist viel versucht worden. In Deutschland hat man in den bei Kassel liegenden Eichen- und Buchenwäldern größere Trüffel-Plantagen angelegt. Das Verfahren ist allerdings sehr schwierig; der Erfolg stellt sich erst nach Ablauf vieler Jahre ein.

Genießen wir das Pilzjahr 1934 nach Kräften! Wie lange noch, und der Speisezettel wird wieder eintönig! Wie lange noch, und auch die Pilz-Saison ist vorbei! Und wer weiß, wann wir wieder eine in diesem Ausmaß, in dieser Pracht und Fülle erleben werden . . .

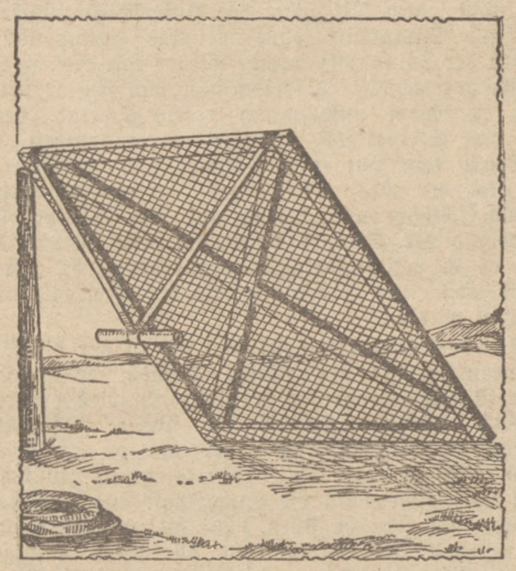
Landwirtschaftliches.

Billige Kornkäfer-Bekämpfung.

Ein Gutsverwalter hat mit folgendem einfachen Verfahren seine Getreideböden kornkäferfrei bekommen. Er ließ zuerst alle Böden sorgfältig auskehren, so daß den Käfern die Getreidekörner zur Eiablage fehlten. Dann füllte er (möglichst) weiße Beutel lose mit Roggen- und Weizenmehl und legte sie in den Ecken und umliegenden Räumen der Speicher aus. Die Käfer sammeln sich hier schnell und können durch Tauchen der Mehlbeutel in heißes Wasser vernichtet werden. Schon nach einigen Tagen wird sich kein Käfer mehr zeigen und die neue Ernte ungezieferfrei bleiben. Gewiß haben Wissenschaft und Industrie gute Mittel gegen den Kornkäfer herausgebracht, aber in kleineren Verhältnissen kommt man vielleicht mit den Mehlbeuteln am billigsten zum Ziel. li.

Ein billiger Fladenverteiler.

Wo in trockenen Sommern die Weiden vorzeitig grau werden, ist ein sorgfältiges Verteilen der Kuhfladen besonders wichtig. Jeder liegengelassene Kothaufen verhindert auf ½ Quadratmeter das normale Wachstum der Grasnarbe. Wird er aber beizeiten richtig verrieben, so versorgt er 1—2 Quadratmeter mit Humus und Nährstoffen.



Fladenverteiler werden ja in vielerlei Form hergestellt. Der abgebildete hat den Vorzug der Billigkeit und Leichtzügigkeit. Man kann ihn sogar mit der Hand dorthin ziehen, wo es noch an Düngung fehlt, während der tierische Zug immer einfach geradeaus geht.

Wie die Figur zeigt, besteht der Verteiler einfach aus einem Holzgestell, das mit Maschendraht benagelt ist. Bei Selbstanfertigung kann man sich die Form nach seinen eigenen Wünschen einrichten. Das Bild gibt dann nur die Anregung dazu. li.

*

Herbstsaatzeit . . .

Eigentlich stecken wir schon mitten drin. Wenigstens was die Zahl der anzubauenden Pflanzenarten anbetrifft. Denn als den letzten Säetermin für Raps geben einige Autoren den 15. August an, andere den 25. und für Rübsen gilt der 5. September, während Wintergerste am besten in der ersten Hälfte des Herbstmonats gedrillt wird. Aber all diese Pflanzen werden noch nicht (bzw. nicht mehr) in dem Maße angebaut, wie es die wirtschaftspolitische Lage der Gegenwart eigentlich erfordert.

Klima und Boden weisen vielmehr seit Jahrtausenden auf den Massenanbau des Roggens hin, dessen günstigste Saatzeit 14 Tage vor und nach Michaeli liegt. Hieran schließt sich dann die des Winterweizens, dessen Herbstbestockung nicht so wichtig erscheint.

Da der Roggen im Sommer 1934 zum Teil notreif geworden ist, empfiehlt es sich dringend, Keimproben zu machen und außerdem — in unserer ernsten Zeit — kein Korn ungebeizt der Mutter Erde anzuvertrauen!

Viehzucht.

Macht Kreuzgebünde!

Um die Futterknappheit des kommenden Winters zu mildern, ist auch der scheinbar kleinste Umstand beachtenswert. Daß man beim Dreschen des Sommergetreides alle anfallenden Teile sorgfältig sammelt und einwandfrei aufhebt, ist bei dem Futterwert des Hafer- und Gerstenstrohes ja selbstverständlich, aber auch beim gröberen Winterstroh sollte man die von den Schüttlern der Dreschmaschine abgesonderten Ährenenden, Blatteile und Halmstückchen nicht einfach zum Kaff schütten, sondern (wie in früheren Zeiten) einbinden und gesondert lagern. Da es sich hier nur um kurze Teile handelt, so muß jedes Bund mindestens kreuzweise gebunden werden. Aber diese kleine Mehrarbeit nimmt jeder Tierhalter im Interesse des ihm anvertrauten Viehes gern auf sich. In anderen Jahren kamen noch Serradella- oder Kleeteile hinzu und hoben den Wert der Kreuzgebünde, aber das macht nichts, in futterarmen Jahren ist jedes Futtermittel wertvoll und, selbst wenn es nur zum Sattmachen gut genug sein sollte, so lohnt sich seine Werbung immer noch. li.

*

Wenn Ferkel Jauche saufen,

dann sorge man erst einmal dafür, daß die Tiere nicht mehr an die Jauche herankommen können. Jeden Mittag, wenn es nicht zu kalt ist, lasse man die Tierchen eine halbe Stunde lang an einer sonnigen geschützten Stelle ins Freie und gebe ihnen ferner einige Schaufeln guter Erde in die Bucht. Am besten eignet sich dazu die von den Rüben abfallende Erde. Natürlich hängt die krankhafte Erscheinung auch mit der Sau zusammen, deren Milch nicht alle Stoffe enthält, welche die jungen Tiere zu ihrer Entwicklung brauchen. Deshalb ist in erster Linie der Kraftfuttergabe Fischmehl beizumischen und dazu etwas Futterkalk.

*

Trockenstehende Weidekühe.

Wird in Gruppen geweidet, so kommen die trockenstehenden Kühe gewöhnlich in die Gruppe mit den geringsten Leistungen. Eine einfache Überlegung beweist aber, daß das nicht richtig sein kann, denn eine Kuh braucht doch 3—4 Wochen vor dem Kalben ganz andere Nährstoffmengen als eine altmilchende oder im Anfang der Trockenzeit stehende Kuh. Während der Trockenzeit sollen sich die Milchbildungszellen gründlich erholen und neue Kräfte sammeln. Es erscheint deshalb praktischer, daß die Kühe zu Beginn der Trockenzeit in die Gruppe mit mittleren Leistungen kommen, um 3—4 Wochen vor dem Kalben in die Gruppe eingereiht zu werden, die das beste Futter erhält. i.

Kleintierzucht.

Kalkzugabe zum Ziegenfutter.

Bekanntlich gebraucht der tierische Körper zu seinem Ausbau und zu seiner Erhaltung eine große Menge Kalk. Das Knochengerüst besteht zum größten Teile aus diesem Mineral, das dem Körper durch die Nahrung zugeführt wird. Eine große Gruppe von Futterpflanzen, vor allem die Kleearten, enthalten den Kalk in einer vom tierischen Körper leicht aufnehmbaren Form, deshalb kann man alle

Haustiere, vor allem Ziegen, die auf Kalkboden weiden, sofort an dem starken Knochenbau sowie überhaupt an der robusten Beschaffenheit des ganzen Körpers erkennen. Fehlt der Kalk in größeren Mengen in der Nahrung, so leidet der ganze tierische Körper, besonders aber macht sich der Kalkmangel in der Milch bemerkbar. Infolgedessen ist die Entwicklung der Jungen bereits im Mutterleibe und später nach der Geburt von vornherein kümmerlich. In trockenen Jahren ist das Futter zwar an sich gehaltvoll aber kalkarm, und die Nachzucht weist dann oft übermäßige Feinknochigkeit, ja selbst Knochenbrüchigkeit auf. Deshalb soll jeder Ziegenbesitzer stets etwas guten Futterkalk an seine Tiere verfüttern: drei- bis viermal wöchentlich einen Eßlöffel voll an erwachsene und einen Teelöffel voll an junge Tiere. Gute Schlämmkreide genügt, jedoch kann man auch in den Fabriken hergestellten phosphorsauren Futterkalk nehmen. Er muß frei von Arsen und Chlor sein. Meistens ist solcher Futterkalk zur Anregung des Appetits noch mit Anis gewürzt. Futterkalk wird nicht in dem Maße vom tierischen Körper aufgenommen, wie der in den Kalkpflanzen in natürlicher Zusammensetzung vorhandene, daher muß man die Gabe danach bemessen. Schr.

In jedem Kaninchenstall

wird heute Weichfutter gereicht; wird aber auch in jedem Stall nach der Mahlzeit der Futternapf, gleich ob leer oder nicht, herausgenommen und — gesäubert? Das ist notwendig, weil sonst die Reste in den Näpfen säuern und schwere Schädigungen hervorrufen können.

Behandelt Schlachttiere menschlich!

Geflügelzucht.

Magermilch in der Hühnerhaltung.

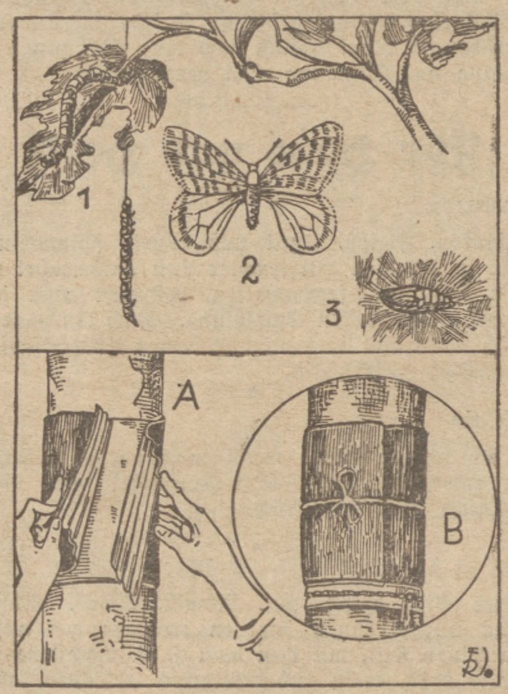
In der Hühnerhaltung, besonders in der Kükenaufzucht, sollte auf allen ländlichen Höfen die Fütterung mit Magermilch eine viel größere Rolle spielen als bisher. Wir sind, in dem letzten Jahrzehnt hauptsächlich, dahintergekommen, daß die Hühner sehr eiweißreich ernährt werden müssen, wenn wir von ihnen große Legeleistungen erwarten wollen. Diese eiweißreiche Nahrung darf nicht nur in Pflanzeneiweiß bestehen, sondern es hat sich gezeigt, daß eine besonders günstige Wirkung gerade dem tierischen Eiweiß, also auch der Milch, zukommt. Nun haben wir in der Milch ein hervorragendes Einweißfutter, das es nur richtig zu nutzen und anzuwenden gilt. Fütterungsversuche, die in unseren Geflügelzuchtlehranstalten in den letzten Jahren zahlreich durchgeführt worden sind, haben erwiesen, daß die Magermilch bei der Geflügelfütterung nicht nur sehr wertvoll ist, sondern daß man durch die Magermilch sogar ganz die käuflichen Eiweißfuttermittel ausschalten kann. Das ist gerade für die vielen ländlichen Geflügelhaltungen von großer Wichtigkeit. Nun besteht vielfach ein Vorurteil gegen die Verfütterung von Magermilch an Geflügel, weil man bei Versuchen in der eigenen Wirtschaft, namentlich bei der Kükenaufzucht, Verluste erlitten hat. Das liegt aber ausschließlich daran, daß man „ansaure" Milch verfüttert hat, also solche, die nicht mehr süß, aber auch noch nicht richtig dicksauer war. Meistens kam das lediglich daher, daß die Trinkgefäße nicht sauber gehalten waren und die eingegossene Milch in ganz kurzer Zeit säuerlich wurde und dann von den Tieren nicht gut vertragen wird. Dem Übel ist aber sehr leicht dadurch abzuhelfen, daß man entweder peinlich dafür sorgt, daß die Gefäße so sauber bleiben, daß die Milch nicht sauer werden kann, zumal sie dann nur kurze Zeit den Tieren hingestellt werden darf. Oder aber (und das wird sich in der warmen Jahreszeit immer empfehlen) man läßt die Milch richtig sauer und dick werden. Dann kann man je Huhn im Sommer 1/4 Liter und mehr Magermilch füttern, im Winter etwas weniger. Meistens wird man die Milch zum Anfeuchten des Weichfutters benutzen; gibt man sie auch als Tränke, dann vermeide man Zinkgefäße und benutze lieber die besser reinzuhaltenden Steingutteller, die von der Milchsäure nicht angegriffen werden. Sehr wichtig ist für die ländlichen Geflügelhöfe, daß sie mit Hilfe reichlich zur Verfügung stehender Magermilch die Geflügelhaltung ganz auf wirtschaftseigenes Futter einzustellen vermögen. Es gibt dann, neben Körnerfutter, Kartoffeln oder Schrotfutter aus eigenem Getreide, dicksaure Magermilch, dazu im Winter Rüben oder Silofutter und im Sommer Grünes.

Ergänzt die Zuchtbestände!

Obst- und Gartenbau.

Der Frostspanner.

Wir unterscheiden den kleinen und großen Frostspanner, ersteren mit 3 Zentimeter und letzteren mit etwa 4 Zentimeter Flügelspannung. Beides sind Nachtfalter, die also erst mit Beginn der Dämmerung zu fliegen beginnen. Der große Frostspanner erscheint zeitlich etwas früher, schon im September, während sein kleinerer Bruder hauptsächlich im Oktober und November sein Unwesen treibt. Die Raupen der kleineren Art sind anfangs hellgrau, dann weißlichgrün, während die des großen Frostspanners mehr braun, mit Andeutung eines doppelten dunklen Rückenstreifens und scharf abgesetzter Ringe erscheinen. Beide Arten sind unsern Obstbäumen gleich



schädlich. Schon im Juni sind die Raupen ausgewachsen. Sie lassen sich dann an einem Spinnfaden (Abb. 1) zur Erde, verkriechen sich im Boden und verpuppen sich dort (Abb. 3). Im September bzw. Oktober erscheinen dann die Falter (Abb. 2) und umschwirren in der Dämmerung unsere Obstbäume. Eigentümlich beim Frostspanner ist, daß nur die Männchen geflügelt sind, die Weibchen sind fast flügellos. Letztere können darum nur kriechend auf die Bäume gelangen. Gerade diesem Umstande ist es zu danken, daß die Bekämpfung dieses Schädlings, so einfach ist, nämlich durch Anlegen von Leimringen. Diese sind schon frühzeitig, etwa Mitte September, anzubringen. Das Anlegen zeigen die Abbildungen A und B. Die Gürtel sind öfters nachzusehen. Gegebenenfalls ist mit einem neuen Leimanstrich nachzuhelfen, und zwar bis in den Frühling hinein. Baumpfähle müssen ebenfalls einen Leimring erhalten. Somit werden nur die eiertragenden Weibchen gefangen. Aber auch viele Männchen gehen auf den Leim, wie die Praxis beweist. th.

Haltet Ordnung im Garten!

Der Obstgarten im Oktober.

In diesem Monat ist man noch mit der Ernte beschäftigt. Es kommen die spätesten Sorten an die Reihe. Sorten mit empfindlicher Schale erfordern besondere Sorgfalt. Die Lagerräume müssen zur Aufnahme des Obstes schon vorher instandgesetzt sein. Wo es an Raum mangelt, kann die Aufbewahrung der Dauersorten auch in Kisten bei Verwendung trockenen und geruchfreien Torfmulls geschehen. Im Oktober ist auch Pflanzzeit. Man warte damit im allgemeinen nicht bis zum Frühjahr. Beim Pflanzen verwende man gut angefeuchteten Torf, vermischt mit Komposterde. Dung in jeder Form ist beim Pflanzen durchaus entbehrlich Wohl aber kann man die Baumkessel mit Mist belegen. Alle Veredelungsstellen, auch der auf Wildling stehenden Bäume, müssen stets genügend über dem Boden stehen. Mit dem Winterschnitt kann begonnen werden. Es ist besser, ihn jetzt als erst im Frühjahr (Februar—März) auszuführen. — Wo noch keine Leimringe gegen den Frostspanner angelegt wurden, muß das nun unverzüglich geschehen. Auch sind alle Vorbereitungen für die notwendige Winterspritzung des gesamten Baumbestandes zu treffen. Das beste, einfachste und billigste Winterspritzmittel ist wasserlösliches Obstbaumkarbolineum. Zur Bekämpfung der Blutlaus, die in diesem Monat noch einmal stark auftritt, ist die beste Zeit. Man spritzt mit zehnprozentigem Obstbaumkarbolineum. Wo man an die Blutlausstellen heran kann, werden sie abgebürstet. — Stachel- und Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren werden nach dem Laubfall nochmals durchgeputzt. Etwa vom Stachelbeermeltau befallene Triebe werden entfernt und verbrannt. Zum Schluß noch eine Mahnung: Bodenbearbeitung und Düngung nicht vergessen!

Für Haus und Herd.

Räucherwaren,

wie Schinken, Fleisch, Speck und Wurst, schimmeln leicht, wenn sie in Räumen mit feuchter Luft aufbewahrt werden. Um den Schimmel fernzuhalten, bestreicht man die Eßwaren mit einer starken Salzlösung. Nach ein paar Tagen bildet sich dann ein Überzug von feinen Salzkristallen, der Schimmelbildung fernhält.

*

Rohe Fische

halten sich länger frisch, wenn man sie nach dem Ausnehmen inwendig mit Zucker einreibt. Der Geschmack wird dadurch nicht beeinträchtigt.

*

Käsekitt.

Dieser Kitt haftet auf Metall, Stein, Glas und Porzellan ausgezeichnet, dagegen weniger gut auf Holz. Es gibt keinen Kitt, mit dem man z. B. metallene Wasserbehälter so rasch, billig und erfolgreich abdichten kann, wie mit einem Gemisch aus frischem Käse und Kalk. Man darf aber den Kitt erst unmittelbar vor dem Gebrauch bereiten, da er rasch erstarrt und unbrauchbar wird. Man mischt etwa 100 Teile frischen Käses mit 20—25 Teile unverdorbenen Kalks.

*

Gegen Kopfschinnen

reibt man den Kopf mit gerührtem Eidotter etwa 5 Minuten lang. Nach Verlauf einer Stunde wäscht man den Kopf mit Seife und weichem Wasser rein, kämmt die Haare und ölt sie dann etwas ein. Die Kur wiederholt man nach Bedarf jeden 3. bis 5. Tag. Auch das Einreiben mit folgender Lösung hat sich bewährt: 100 Gramm reinen Alkohol, 15 Gramm Glyzerin, 3 Tropfen reine Karbolsäure. In leichteren Fällen wird auch einfacher Franzbranntwein die erhoffte Wirkung tun.

*

Wie lernen unsere Kleinen das Gurgeln?

Sollen Kinder das Gurgeln lernen, nimmt die Mutter am besten auf einem Stuhl Platz, während das Kind der Länge nach auf ihrem Schoß ausgestreckt liegt, das Gesicht nach oben gerichtet. Nun nimmt man ein Glas Wasser zur Hand und entnimmt ihm einen Teelöffel voll Flüssigkeit. Dann wird das Kind aufgefordert „rrrr" zu machen, d. h., hinten im Halse die Gurgellaute von sich zu geben. Nach einiger Übung gerät das bald. Ist es zur Zufriedenheit der Mutter geglückt, gießt man in dem Augenblick, da das Kind „rrrrrr" sagt, einen kleinen Teelöffel Wasser in den Hals und es ist selbstverständlich, daß dieses Wasser, wie das beim regelrechten Gurgeln der Fall ist, beim Rrrrrsagen mit gurgelt, dann jedoch von dem Kinde heruntergeschluckt wird, was ja vor der Hand nichts schadet. Das Kleine wird sich vielleicht beim ersten Male ein wenig verschlucken, doch ist ja die Mutter dabei und gibt gut acht. Hauptsache ist, daß es die Mutter versteht, die erste Lehrstunde recht amüsant zu gestalten. Gelingt der erste Versuch gut, wird das Kleine von ganz allein nach Wiederholung verlangen und sich bemühen, seine Sache recht gut zu machen. Auch der schlimmste Zappelphilipp wird nach der angegebenen einfachen Art und Weise die Grundidee des Gurgelns in kürzester Zeit gut bewältigt haben. Hat man einige Tage hindurch auf die genannte Weise die Vorübungen gemacht, gilt es dem Kleinen beizubringen, das Wasser nicht herunterzuschlucken, sondern auszuspeien. Man läßt jetzt das Kind aufrecht sitzen, stellt einen Eimer davor und erteilt ihm den Auftrag, den Kopf nach hinten über zu legen. Nun widerholt sich dasselbe, was bisher in liegender Stellung geschah. Das Kind hat „rrrr" zu sagen, während die Mutter den Inhalt eines Teelöffels mit Wasser in das Mündchen schüttet. Das Kind gurgelt und jetzt sagt ihm die Mutter „ausspucken!" Das Köpfchen wird dabei nach vorn übergebeugt. Gelingt es nicht gleich beim ersten Male, so doch beim zweiten oder dritten. Erhält das Kind für gutes Gurgeln eine kleine Belohnung, wird es von selbst nach Wiederholung verlangen.

*

Eine Selleriekur gegen Gicht.

Von ausgezeichneter Wirkung bei Gicht hat sich eine Selleriekur erwiesen. Man koche täglich zwei große Sellerieknollen, trinke den Saft davon und esse, wenn möglich, auch die Früchte. Man wird den Erfolg bald nach Beginn der Kur verspüren. Dieses Mittel hat auch noch den Vorzug großer Billigkeit.

*

Geschmorte Wurstkartoffeln.

Während man Kartoffeln in der Schale gekocht, geschält, in dicke runde Scheiben geschnitten und beiseitegestellt hat, schmore man eine Bratwurst. Man zerlasse ein Stück Butter, das man mit gehackten Schalotten, Petersilie, Pfeffer und Salz und etwas kochendem Wasser ansetzt, um die Scheibenkartoffeln darin durchschmoren zu lassen. Dann rühre man zwei Eigelb mit etwas Essigwasser an und gebe diese in die Masse. Schließlich füge man die angeschmorte Bratwurst in Scheiben geschnitten hinzu, koche kurz durch und richte auf einer Schüssel an. — Verfeinert kann man das Gericht mit gebratenen Scheiben von Äpfeln und Blutwurst umlegen.

*

Kalbsbrust im Topf.

Eineinhalb Pfund Kalbsbrust werden in Würfel geschnitten und in einem Achtel Pfund Butter mit einer Handvoll kleiner ganzer Zwiebeln, gesalzt und gepfeffert, angeschmort. Hierauf nimmt man die Zwiebeln aus der Kasserolle heraus, bestäubt die Fleischstücke mit etwas Mehl, läßt sie anbräunen und fügt einige halbierte Tomaten hinzu. Man bedeckt die Fleischstücke mit Brühe, gibt eine Anzahl in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln hinzu und dämpft alles 20 Minuten. Hierauf fügt man dem Gericht die entnommenen ganzen Zwiebeln wieder zu, sowie ein Pfund grüner Erbsen, denen eine Prise Zucker beigegeben wird. Das Gericht dämpft dann noch 40 Minuten. Verfeinern läßt sich das Topfgericht unter Hinzufügung von Rosenkohl und einigen in Scheiben geschnittenen Pilzen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil i. V.: Marian Hepke; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.